

MAS DEL SERRAL

pepe raventós

Elaborador

Pepe Raventós

Enólogo

Joan Munné, Pepe Raventós

Viticultor

Lluís Méndez, Pepe Raventós

Dirección

Susana Portabella

susana.portabella@masdelserral.com

Nombre del vino

Mas del Serral

Añada

2011

Descripción de la añada

Templada y pluviometría media

Parcela

Clos del Serral

Municipio

Sant Sadurní d'Anoia

Región

Conca del Riu Anoia

País

Catalunya, España

Suelos

Miocénicos, carbonatados,
con fósiles de origen marino

Edad de los suelos

16 Millones de años

Topografía

Pendiente de 7,8%

Orientación

Norte / Noroeste

Microclima

Fresco y húmedo

Altura sobre el nivel del mar

De 170 a 185 metros

Variedad

Xarel-lo y Bastard Negre
en coplantación

Año de plantación

1954

Superficie

1.92 ha

Densidad de plantación

3.500 cepas por hectárea

Descripción de la añada

Añada con una mediana pluviometría de 491 L/m² bien repartida durante el ciclo vegetativo y la temperatura media fue de 15 °C igual que la media de los últimos diez años. La vendimia fue de calidad y sana, en la que fue muy importante la elección de la fecha de maduración para tener un buen equilibrio y evitar golpes de calor. El invierno templado nos avanzó el ciclo. La primavera fue lluviosa y nos dio una buena reserva de agua para un buen desarrollo de la planta. El verano seco con alguna lluvia puntual y las temperaturas extremadamente cálidas para nuestra zona, provocaron una rápida maduración y permitieron una vendimia sana.

Estilo de poda

Vaso con tutor de 220 cm

Número de yemas

25.000 – 35.000 yemas/hectárea

Poda en verde

Quitar chupones y hacer soldados

Irrigación

No

Tipo de agricultura

Biodinámica

Métodos de cultivo

Manualmente y con caballo hispano bretón. Libre de maquinaria

Fecha de vendimia

2 de septiembre de 2011

Producción hectárea

3.218 kg/ha

Tipo de vendimia

Vendimia manual
con cajas de 15 kg

Selección de uva

Selección manual, grano a grano
en garaje de Mas del Serral

Prensado

Uva entera. Prensa neumática
a baja presión

Fermentación alcohólica

Depósito inoxidable / Cemento

Levaduras

Indígenas del viñedo

Temperatura de fermentación

17 a 21 °C

Días de fermentación

17 días

Crianza en depósito

9 meses

Fecha de tiraje

14 de junio 2012

Tipo de crianza

En rima sobre lías 100 meses

Removido

En pupitre durante 15 días

Fecha de degüelle

Tipo de corcho

Tapón corcho aglomerado
con discos de corcho natural

Procedencia del corcho

Bosque mediterráneo en La Bisbal
d'Empordà, Girona

Productor

Francisco Sagrera

Análisis

Grado alcohólico 12,5% vol

Acidez total tartárica 6,2 g/L

pH 3,05

Acidez volátil 0,23 g/l expresado
en acético

Azúcares residuales 1,5 g/l

Presión 5,3 bares

Degüelle sin SO₂

Elaboración

2011

2185 botellas de 75 cl

180 magnum de 150 cl

CLOS DEL SERRAL
PARCELA ÚNICA

SUELOS MARÍTIMOS
100 MESES SOBRE LÍAS

ANIMAL Y HOMBRE
GRANO A GRANO